

## Kaiserschmarren

2 Portionen / pro Portion 2,8 BE/ 294 kcal

### Zutaten:

10 dag Weizenmehl  
100 ml fettreduzierte Milch (z.B. NÖM fasten Milch)  
¼ l Mineralwasser  
2 Eier  
Salz  
1 TL Halbfettbutter  
1 gehäufte TL Staubzucker



### Zwetschkenröster:

200 g Zwetschken  
¼ Wasser  
Süßstoff nach Geschmack

### Zubereitung:

Mehl, Milch, Eier, Mineralwasser und Salz zusammenmischen. 1 TL Halbfettbutter in einer Pfanne zerlassen und den Teig hinein geben. Den Schmarren anbacken, wenden und fertig backen. Mit 2 Gabeln in kleine Stücke reißen. Mit Staubzucker bestreuen und mit Apfelkompott oder Zwetschkenröster servieren.

### Tipp:

Wenn man es besonders flaumig haben will, dann kann man den Kaiserschmarren auch mit Eischnee machen. Eier trennen und dann Eiklar zu Eischnee schlagen!

Dazu passt Zwetschkenröster sehr gut. Einfach 200 g Zwetschken mit ¼ Wasser und Süßstoff nach Geschmack weich kochen und zum Kaiserschmarren servieren. Dabei sind dann noch 45 kcal und 1 BE zusätzlich zu berechnen.

**Guten Appetit!**